

Molho Béchamel



Ingredientes: 250 mililitro de leite
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sopa de farinha
0 unidade de sal
0 unidade de pimenta branca
0 unidade de noz moscada

Instruções de preparação:

Derreta a margarina num tacho pequeno, em lume brando, e acrescente a farinha. Quando começar a ferver vá juntando leite aos poucos para não deixar grumos, até obter a consistência desejada. Deixe cozer mexendo sempre, até o molho ficar espesso. Tempere com sal, pimenta e noz moscada a gosto.

Sugestões Adicionais: